



TOUR DES VINS

Prämierte Weine – Günstige Preise
Weine aus Frankreich, Italien, Spanien, Portugal,
Chile, Deutschland, Österreich und mehr...

Domstraße 53

D - 63067 Offenbach

Tel/Fax: 069-82 360 360

E-Mail: info@tour-des-vins.de

www.tour-des-vins.de

Öffnungszeiten:

Mo-Do. 15.00-20.00 Uhr

Fr. 12.00-20.00 Uhr / Advent-Sa. 10.00-20.00 Uhr

Adventweinprobe Donnerstag - Samstag, den 9.-11. Dezember 2010

- Michele Chiarlo, Rovereto, 2008, DOCG Gavi di Gavi, weiß, 0,75l** 11,25 €/ 15,00 €/L
Rovereto ist ein sehr eleganter, langlebiger Wein aus einer der 9 Gemeinden um Gavi. Die Zeitschrift „weinwelt“ schrieb über den Rovereto: „...komplexe Nase mit viel Mirabelle und Birne, deutlich mineralische Anklänge, enorm saftig und lang.“
2 Sterne in der weinwelt .
- Herdade de Esporão, Esporão Reserva 2009, DOC Alentejo, weiß, 0,75l** 12,00 €/ 16,00 €/L
Antão Vaz, Arinto und Roupeiro sind hier kaum bekannte Rebsorten. Das im Barrique ausgebaute Cuvée duftet nach Birnen und Karamell. Im Mund buttrige Birnen und Zitrus im schönen Einklang mit der Röstnoten.
- Wimmer-Czerny, Grüner Veltliner Reserve „Felsberg“ 2007, Wagram, weiß, 0,75l** 14,95 €/ 19,93 €/L
Der Spitzenveltliner von über 30 Jahre alten Rebstöcken des Hans Czerny hat eine volle gelbgrüne Farbe, duftet nach Äpfeln und Nüssen und hat am Gaumen eine saftige Pikanz. Lang im Körper, ein fruchtiger, gehaltvoller Wein. *AT-W-02-Bio Goldmedaille (94 Punkte) beim internationalen Bioweinpreis 2010.*
- Daviau, Domaine de Bablut 2005, AC Anjou Villages Brissac, rot, 0,75l** 10,50 €/ 14,00 €/L
Der dunkelrote, fast schwarze Anjou vereint Aromen von gekochten, dunklen Früchten wie Heidelbeeren und Brombeeren mit rauchigen Anklängen und Erinnerungen an Waldboden.
- Château Lamothe-Cissac, Vieilles Vignes 2005, AC Haut Médoc Cru Bourgeois, rot, 0,75l** 16,95 €/ 22,60 €/L
Seit über 100 Jahren als Cru Bourgeois eingestuft, produziert das Weingut diesen eleganten Bordeaux aus 75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot. Der Vieilles Vignes wird aus 70 Jahre alten Reben gekeltert und nur in neuen Barriques 18 Monate ausgebaut.
- Montalbera, Lacento 2009, Ruché di Castagnole Monferato DOCG, rot, 0,75l** 18,50 €/ 24,67 €/L
Ein ganz ungewöhnlicher Wein. Mit geschlossenen Augen nicht als Rotwein zu erkennen. Ungeheuer duftig: gekochte Süßkirschen, Rosen, Friesen. Im Mund dann milde rote Früchte, Aprikosen- und Muskataromen – enorme Eleganz. *99 Punkte bei Luca Maroni!*
- Domaine Chante Cigale, AC Chateauf-neuf-du-Pape 2006, rot, 0,75l** 21,00 €/ 28,00 €/L
Ein sehr aromatischer Wein aus 65% Grenache, 10% Mouvedre, 20% Syrah und 5% Cinsault, der sowohl im Stahltank, in Barriques und in Foudres ausgebaut wird. Sehr duftig, schwarze likörige Kirschen, Weihnachtsgewürze.
- San Fabiano Calcinaia, Cellole 2006, DOCG Chianti Classico Riserva, rot, 0,75l** 16,00 €/ 21,33 €/L
95% Sangiovese und 5% Merlot geben dem Cellole Ausdruckstärke und Körper. Der Gambero Rosso schreibt: „...drängen aus seinem Bukett in großer Fülle aromatische dunkle Früchte....perfekt orchestrierter Einsatz der Tanninanteile und saftigen Elemente...“ *2 rote Gläser im Gambero Rosso 2010*
- Guelbenzu, Lautus 2001, DO Ribera del Queiles, rot, 0,75l** 30,70 €/ 40,93 €/L
Der Spitzenwein der Kellerei der 18 Monaten in neuen französischen Barriques ausgebaut wird, vereint viele Rebsorten: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache. Und viele Aromen: Kirsche Schwarze Johannisbeere, Pflaume, Tabak, Vanille und Kaffee.
- Marques de Griñon, Petit Verdot 2004, VdM Dominio de Valdepusa, rot, 0,75l** 24,95 €/ 33,27 €/L
Einer der wenigen reinsortigen Petit Verdots dieser Welt. Tolles dunkles Purpur im Glas, Duft von Preiselbeeren und Himbeeren, Saftige Fruchtnoten mit schön verwobenem Toast im Mund. *91 Punkte in „the Wine Advocate“ 188/2010 u. 18/20 im „Weinwisper“*
- Santa Rita, Late Harvest 2007, Valle de Limari (Chile), weiß, 0,5l** 9,50 €/ 19,00 €/L
Etwas Süßes zum oder an Stelle eines Desserts gefällig? Ein Moscatel - leuchtend goldgelb, komplexes Bukett mit reifen, fruchtigen Aromen und Honignuancen und einem Hauch von Blüten, angenehme Süße. Lecker!

An den Adventsamstagen haben wir bis 20.00 Uhr für Sie geöffnet.